

## ATT VETA VAD SOM ÄR GOTT

Vinodling mellan anspråk och verklighet. Essä.

*Vinrankan! Vilken motsats till ett vetefält. Där är geometriska former, av kisel genomdragen uppresthet, linjeformade smala blad, gyllene hårda korn. Här är svällande, saftig, vattengenomdragen tillväxt, känsliga rankor griper efter tag, stora elegant tandade blad, handaktigt böjda, andas ljus, förtätar det osynliga till substans. Varje blad är ett under. I det inre ägnar sig de stora cellerna oavbrutet för avkylning och vinstocken suger den dyrbara vätskan ur de djupaste avgrunderna och sprickorna i berggrunden. Djupare än något annat träd tränger vinstockens rötter in i mineralernas rike. Mattgröna bär dåsar så mot mognaden – om dagen såsom kokta av en svag eld, om natten från värmen i bergets utandning. Snart blir de mjuka och glänsande. En märklig förvandling börjar:*

### Jordögonblicklighet

Druvsaft bildas och däri druvsockret, det dyrbaraste som naturen kan frambringa. Druvsaften är människoliknande såsom ingen annan materia, jordens blod, som Hildegard av Bingen sade. Sedan årtusenden följer vindruvan och dess saft mänsklighetens kulturutveckling, skänkande mod, kraft och glädje. Vinet är naturens känsligaste reagens. Ingen annan växt erbjuder vår njutning så optimalt att helt sinnligt förnimma jordens smak, lokaliteten där vinplantan stått: det som i vinkännarsammanhang kallas "terroir". Vinet bär med sig färg och doft från jorden, årets väder, och vad Mercurius och Venus gjort på himlaval-



vet, vad masken och gråsuggan viskat i jordriket, mesens kvittrande, plockarens smärtor om hösten, bottsatsens viskningar, vinodlarens förmedlande hand: ett original, oförväxlingsbar upplevelse, helt särpräglad. Dryck som blivit jordögonblicklighet. Ett konstverk, där vinodlaren är konstnären och naturen kan tonen!

Varifrån kommer denna vinplantans förmåga till finaste sensitivitet, öppenhet för omgivningen, till denna enorma förvandlingskraft, stegring och differentiering, denna makt över materien?

### Vinrankans hemlighet

Från *Vitis sylvestris* med sina små, beska bär, skogsbrynsinnevånaren från Hindu Kush bergstrakter, har dagens kulturvinranka utvecklats till det egna släktet *Vitis vinifera*. Det har skett under lång tid och genom kunniga händers arbete. I tidiga skrifter, liksom i Bibeln, anses ett mysterium, skimrar en hemlighet kring vinet fram genom bilder och mytologiska metaforer. Vinrankan besitter en särpräglad egenskap: all den kraft som hos alla andra växter strömmar in i fröna och konfigurerar den nya generationen, skjuts i druvan in i köttet och blir därmed brukbar för människan. Om denna hemlighet skapades på grekernas tid en mäktig myt, den om Dionysos.

### Vinet som följeslagare mot friheten

Dionysos begåvning och förhållnings-sätt for som en stormvind genom anti-

ken och störde den ordning som hade sina rötter i det auktoritära utlärandet av den gamla mysterievidsdomen. Med vinet kom ruset och - även den heliga nykterheten. Sinnena kom nu att ersätta ledarskapet, med möjlighet och mod till frihet för individen. Konst uppstod i festernas töcken, i teatern upplevde borgaren sig själv, komik och satir blev offentlig konst och upplevde för första gången distans från auktoritet. Självmedvetandet växte, kritik och demokrati blev möjligt och dramerna gav andlig näring till den utvecklande individualiteten. Vinrankans kultur berikade och befruktade människans väg till henne själv, till hennes individualitet, hennes innersta kärna. Är denna uppgift nu helt uppfylld, går vinkulturen mot sitt slut, eller väntar nya uppgifter för vinrankan och dess särskilda förmåga?

### Framför avgrunden

I det moderna jordbruket ser man tecken på en djupt gripande förvandling. Jordbrukaren är död, det som lever är GPS-styrda så- och skördemaskiner. Vi kan se hur de befriande krafterna i sökande efter individen bemäktigar sig mänsklighetens livsförutsättningar: vatten och utsäde. Hur krafter arbetar under mottot "Snålhet är en lust" i oerhörda, profit-sökande pengaströmmar. Agro-business "globala spelplats" går helt avsiktligt mot den fulla kommersialiseringen av livsmedelshanteringen. Gentekniken spelar där en viktig roll. Hopp för en hållbar utveckling finns endast när ett tydligt uttalande från konsumenten kommer, med klart avstånd från etiken med den blinda principen profitmaximering, kvantitet och mål som arbetsmoral. Det ges ingen framtid som gåva längre. Människan måste själv vilja och själv gestalta den. Det är frihetens pris.

### "Frankenstein"-vin, junk wine och konsumentillusion.

Låt oss mot denna bakgrund se på hur samma ensidiga intressen gripit och griper in i vinframställningen. Genom den perfektionering av bevattning och kylningsteknik som utvecklats de senaste åren, kommer det att bli möjligt att göra vinodlingar såväl i öknen som

på havet. Ur djupborrade brunnar pumpas det dyrbara vattnet upp för ett slags hydro-vin-kultur, likt de konventionella tomat- och paprikaodlingarna idag. Autentisk smak eller karaktärsfulla viner med djup och spännvidd kan inte uppstå på det sättet, när vinrankan inte tillåts förbinda sig med jorden. De rotar sig då endast i näringsberikat vatten och blir till karikatyr!

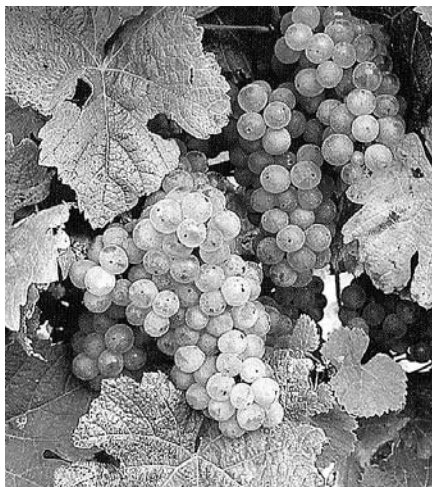
Men då träder speciella "flying wine-makers" in, med jäsmedel och enzymer, rostade hyvelspån och träribbor och tanniner från påse för att ge vinet den önskade smaken, och med socker och vatten kan alkohol och sötna justeras. Genom en ny speciell uppfinning "The Spinning Cone Column" kan ett vin fraktioneras, sönderdelas. Det blir kvasi-slaktat och utspritt, så att de utvunna enskildheterna kan användas för att peppa andra viner att utvecklas åt önskat håll. Det uppstår "Frankenstein-vin" eller snarare "Playboy-vin", som smakar så som många kvinnor på tidningar med detta namn och liknande framstår: retuscherade och trimmade med implantat. Det fatala är, att man inte kan känna igen dessa "monster" via flasketiketten. Dessa flytande falsifikat översvämmar nu marknaden genom dumpning av priser under missbrukande av namn, begrepp och bilder, som den traditionella vinvärlden i långeliga tider utvecklat och använt och tränger undan vinerna från det gamla Europa från sina positioner. Ur ett relativt naturligt, hantverksmässigt sätt blir "vin" en industriprodukt, med naturliga tillsatser utan märkning. Vinvännen kan inte orientera sig, blir lurad. Där är det punkt.

Smaksatta alkoholdrycker har funnits tidigare, men då har de också givits egna namn, som till exempel punsch. Allt sedan vinlagarnas tillkomst i början på 1900-talet har det klart definierats vad vin är. Ändå har EU förändrat denna lagstiftning under påtryckning av USAs regering för att gynna vinindustrin där. Tiotusentals små och medelstora vingårdar i Europa har offrats på marknadsintressenas altare. Detta märks nu i landskapet och Europa har blivit fattigare, inte bara jordbruksmässigt utan därmed även kulturellt, socialt och ekologiskt. Vem tänker på det, när man köper dessa "High-tech"-viner? Junk food, skräpmat, har vi redan. Behöver vi verkligen också "Junk wine"?

## Smakens banalisering

Människan förnimmer världen genom sinnena och smälter samman dessa intryck med sina begrepp till sin världsbild. Ju mer differentierade dessa begrepp är, desto mer färgrik blir denna värld. Allt som sinnena väcker, skärper, kultiverar är bra, genom att det gör henne omdömesgill och gör henne självständig, gör henne autonom. Allt som trubbar av sinnena eller förhindrar deras utveckling, bromsar och korrupperar, bör därför betraktas med kritik. Människan vet då inte längre vad smaken innebär, vad "bra och skräp" är, kan inte förhålla sig till en mängd livsfrågor längre, blir osäker och därigenom manipulerbar.

Ser vi med denna blick på livsmedelsindustrin, upplever vi hur detta frihetsrum bit för bit trängs samman. De doft- och smakintryck som många produkter framställda med smakförstärkare och konstgjorda aromer ger, är ofta starka, intensiva, överväldigande och förljugna – till exempel jordgubbsarom från sågspån. Många produkter är alltför söta, alltför salta, alltför feta och de gör oss sjuka.



I vinbranschen är det på liknande sätt. Ganska många viner, även europeiska, är uttryckslösa och ytliga, med svag differentiering, genom att de kommer från olämpliga växtplatser. Genom de "nya erfarenheterna" framstår nu för första gången den lagligt sanktionerade möjligheten att avkläda den gamla kulturdrycken "vin" dess ursprung och kunna år för år ersätta den med den liknande industriellt framställda smaken. Det typiska för årgångarna kommer att försvinna och den likformade tristessen erövrar med raska framsteg en av de sista bastionerna av oförväxlingsbarhet. Mekaniseringen tar ännu ett stycke natur i besittning.

## Med kvalitet i blick

Liksom inom jordbruket finns en modern, andligt genomsyrad odlingsimpuls även inom vinodlingen. Det ovan beskrivna förfaringsättet väcker protest och motstånd hos sansade vinodlare. Hos många europeiska, framstående vinodlare märks en tendens att sätta begreppet "terroir" alltmer i fokus. Dessa vinodlare utvecklar egna etikbegrepp och har alla ett sinne för kvalitet.

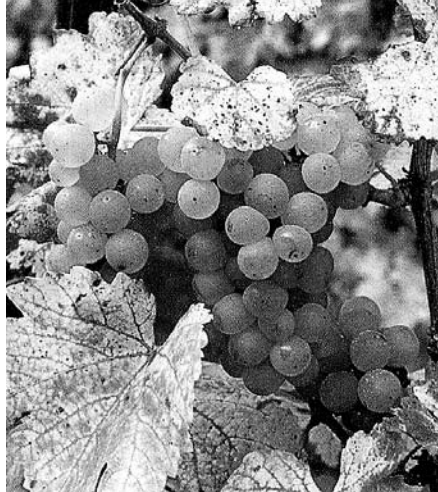
I stor omfattning står begreppet "terroir" i centrum i det ekologiska arbetet, men i synnerhet hos de biodynamiska vinodlarna. Om det igår endast fanns en handfull begeistrade entusiaster med speciella odlingsmetoder, som inte gavs mycket uppmärksamhet, så är det idag helt klart allt fler som intresserar sig för högre kvalitet och därmed också för den biodynamiska odlingsmetoden. Det finns vinföretag helt i toppen av kvalitetspyramiden, särskilt i Frankrike, som odlar biodynamiskt, utan att för utomstående direkt deklarerar det. (Se fotnot) Användningen av de särskilda biodynamiska odlingspreparaten är mer vitt utbred än man i förstone kan tro, utan att varje engagerad vinodlare därför befattar sig med Demeterförbundet (internationellt certifieringsorgan för biodynamisk produktion, red.). Den omständliga proceduren kring kontroll och erkännande avskräcker många. Så har också det bildade fackförbundet för vinodlare – ECOVIN – kommit att bli en stor tillgång för många biodynamiskt intresserade vinodlare.

## Vetenskap eller befängd idé?

Biodynamisk vinodling är just nu "kult". Tiden verkar mogen för en bestämd fördjupning vad gäller praktik, såsom gödselhantering och jordbearbetning. Å andra sidan stänger den skenbara hemlighetsfullheten denna riktning, som också står i vägen för försäljare att kunna tala för denna särskilda lockelse för kunder och press.

En företagsledare, som håller sig med lyxen av en djurbesättning och som med den dynga de ger gödslar sin vingård, eller som orienterar sig efter månkonstellationer och som plöjer med häst väcker naturligtvis uppseende i den på enformighet så berikade internationella vinvärlden. Journalister vill göra dessa original med charm och eldkraft till ett slags profeter. Lätt kan man också låta de särskilda egenskaperna hos växtplatsen passera, eller förkärleken hos





en del vinodlare för "helheten", och så vidmakthålls en hel räckla klichéer: Den biodynamiske vinodlaren använder inga enzymer, inga jäsningsmedel, han klarar inte musten, han använder varken socker, kalk eller liknande, han använder sig inte av någon separator, ingen koncentrator, han använder inga ekchips, inga cross-flow-filter, Edeltstahl-tankar, kylanläggningar och skyddar sina viner från jordstrålning och neonljus. Källargolvet är av stampad lera, filtrering sker endast fruktdagar med handpump i stearinljusets sken och en madonna hänger över hans källaringång... Är det detta som är biodynamiskt? Eller blir styrkan, kärleken och sentimentaliteten hos en eller annan vinodlare, fjärmandet hos somliga från allt modernt upphöjd till ett slags dogm? Nej, det handlar om att nå in i kärnan av begreppet kvalitet och det är ett vitt begrepp.

Vi måste med den ökande uppmärksamheten från offentligheten hantera detta varsamt och därvid beakta, att vi inte landar i de "exotiska" regionerna och blir stämplade som nostalgiker. Varje bisarreri, varje befängd idé och även varje svagt, långtråkigt eller oxidativt vin med en Demeterlogga kan raskt bli betecknande för det "typiska" för det biodynamiska. Och även det som överhuvudtaget inte ingick i de anvisningar som finns i Rudolf Steiners handledning, till exempel att arbeta med häst och att arbeta med Såkalendern såsom offentligt gällande symboler för den biodynamiska vinodlingen, vill jag inte ställa upp på. Det suggererar att vi är kalendertroende, framstegsfientliga och låter våra anfäders jordbruksmetoder leva upp.

Biodynamiskt jordbruk har ingenting med "New Age", tro eller socialromantik att göra. Det stammar ur en vetenskap om det levande, kallad andevetenskap,

och är den modernaste jordbruksmetod som finns. Den biodynamiska vinodlingen går ännu i förskolan och det behövs rikligt med arbete med internationell, odogmatisk forskning för att vi ska få fast mark under fötterna. Eftersom vinrankan är så sensibel, så känslig märks varje misstag hos vinodlaren, varje oaktsamhet, men märks också hela den charm, krydda och den tjusning som kommer från ett vinberg. Hon är en god odlingsmästare, en lärarinna för verklighetssinnet, för nykterhet. Terroir.

### **Biodynamisk vinodling för mig**

För mig är biodynamisk vinodling en väg, ett äventyr, drömyrket. Det är spännande och ansträngande att vara vinodlare, men det skänker också djup tillfredsställelse, bland annat av att kunna stå mitt i verkligheten och att årtal senare lustfyllt spåra detta på tungan och att kunna dela detta med andra. Det är inte endast arbetet med preparaten, att arbeta sig in i komplexiteten hos lantbruksindividualiteten, som fascinerar. Det är därutöver en hållningsfråga, en tjänande gest, att medveten och ansvarstagande stå mitt i naturens rike, förmedlande mellan levande och icke-levande natur, att göra livet möjligt, skapa livsrum och kommunicerande ständigt stå mellan vinberg, källare och den levande avnjutaren, som tillsammans är det speciella med biodynamisk vinodling för mig.

### **Med naturen för gott vin**

Det kommer därmed an på att arbeta med de väsen, krafter och rytmer som hör till livet istället för att arbeta emot dem, men för det måste man söka och erfara. En vinodlare utan sensibelt sinne kan inte göra gott vin. Han måste vara extremt vaken i sin varseblivning, ständigt träna och vidareutveckla sin sensorik. Han måste lära sig att skilja på önskningar och verklighet, vara omdömesgill, veta vad som är gott och hur de processer börjar, som försvagar druvorna eller vinet eller leder rakt ned i fördärvet. Och över alltsammans står: Lära sig att älska det man gör. Det kan vara svårt nog. Gör vi druvsaft med kvalitet, blir det gott vin!

*Rudolf Trossen  
biodynamisk vinodlare i Mosel-dalen  
Översättning och nedkortning  
Vera Billing, med tillstånd  
av författaren.*

### *Vintage between demand and reality, essay on wine.*

Wine has been part of civilisation for thousands of years, actually with the function of assisting the human being develop individuality and freedom, says the author of this essay. The grape wine has as a plant a unique and strong connection to the depths of the earth, the mineral realm, and the light and warmth of the sunny slopes where it is cultivated. Today modern agrotechnic makes it possible to grow "wine" anywhere, and under any conditions, just producing raw material for the industry to make "wine" of, but the loss in quality is inevitable. The author asks if it's really necessary to introduce and develop "junk wine" - we already know the aspects of junk food, regarding health. Wine, that was defined and thus protected by law from early 1900, has by pressure from US and by profit hunger, been hollowed by European legislation, so that the consumer today has no way of knowing by the label how the wine is grown and produced. Food industry has banalized the human ability to judge reality through the senses. People are conditioned to like too sweet, too salt, too sour, too fat food and beverage. The industrial wine is banalizing the marvellous differences in wine that comes from the "terroir" - the vineyards individual conditions, that together with the winemaker makes wine that is true by name. Biodynamic cultivation shows by experience to reinforce and deepen the possibilities of the vineyard, creating the highest quality wines of the world. More and more growers are interested in the method and the author Rudolf Trossen is himself a biodynamic wineproducer in Germany.

*Tidigare publicerad i  
Lebendige Erde nr 2/06.*

*Fotnot: På Systembolaget finns det biodynamiskt vin, men det är långt ifrån alltid certifierat, varken av KRAV eller Demeter. Man måste veta namnen på de biodynamiska vingårdarna för att finna de vinerna, fråga!*